

Information et inscription pour le nouveau programme d'ATE en cuisine professionnelle

Code du programme : 5311

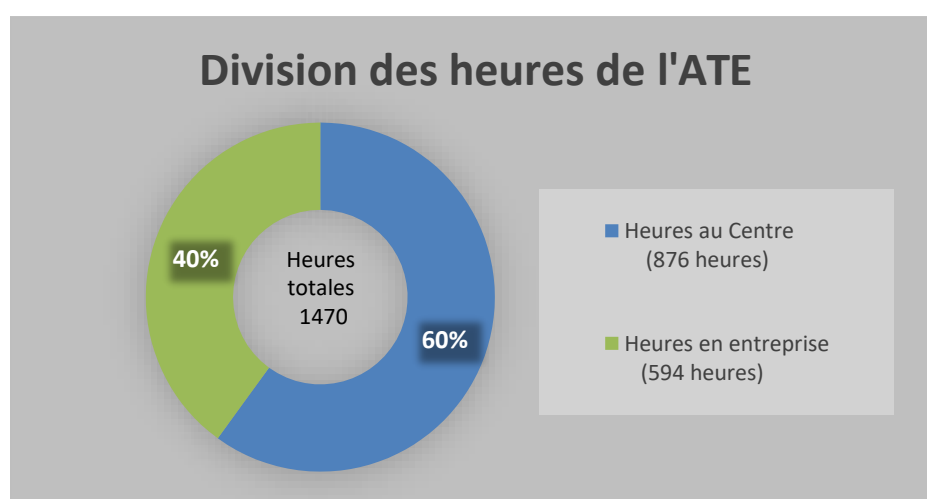
Durée : 1470 heures | 5 jours/semaine sur 14 mois (période d'arrêt estival de 1 mois)

Lieu de formation : [Pavillon du Vieux-Sherbrooke](#)

Début des cours : août 2021

L'ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (ATE) est une formule éducative qui repose sur le développement de compétences en milieu de travail en alternance avec l'acquisition de compétence en milieu scolaire.

Concrètement, l'élève alterne entre les cours au CFP 24-Juin et des périodes de courtes durées (de un à trois jours /semaine échelonnés sur 30 semaines) en entreprise ainsi qu'un dernier stage de trois semaines à la fin de la formation.



SÉQUENCE DE STAGE	TITRE DES COMPÉTENCES CONCERNÉES
Stage d'observation 2 jours (16 h)	Métier et formation
Stage 1 – 16 jours (128 h)	Qualités organoleptiques des aliments Organisation de la cuisine Fruits et légumes Préparations fondamentales Relations professionnelles Mise en place des potages Pâtes de base
Stage 2 – 19 jours (152 h)	Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers Mise en place de hors-d'œuvre et des entrées Mise en place des desserts Service des menus du jour
Stage 3 – 26 jours (208 h)	Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés Présentations culinaires Service des menus de production Production pour les banquets et les services alimentaires Service des menus table d'hôte et à la carte
Stage 4 – 11,25 jours (90 h)	Intégration au milieu de travail

Vous pouvez déposer votre demande d'admission en ligne sur le site ADMISSIONFP.COM.

Si vous avez des questions, communiquez avec nous par courriel à frappierd@csrs.qc.ca ou par téléphone au (819) 822-5420 poste 17517.